



کوکنگ گروپ میں ایڈ ہونے کے لیے اس
نمبر پر واٹس اپ کریں

03441000784 Ibrahim Chef

Chef Club PK

چکن چیز پرائٹھا

چکن چیز پرائھا

اجزاء:

ڈو بنانے کے اجزاء:

1. گندم کا آٹا _____ 2 کپ
2. نمک _____ 1 چٹکی
3. کھانے کا تیل _____ حسب ضرورت
4. نیم گرم دودھ _____ حسب ضرورت

چکن فلنگ کے اجزاء:

1. اہلی ہوئی چکن (ریشے) _____ 300 گرام
2. ہری مرچ (چوپ) _____ 2 عدد
3. نمک _____ حسب ضرورت
4. گرم مصالحہ _____ 1 چوتھائی کھانے کا چمچ
5. پیاز (درمیانی) _____ 1 عدد
6. ہرا دھنیا _____ 2 کھانے کے چمچ
7. دھنیا پائوڈر _____ آدھ کھانے کا چمچ
8. لال مرچ کٹی ہوئی _____ 1 کھانے کا چمچ
9. زیرہ پائوڈر _____ آدھ کھانے کا چمچ
10. چیڈر چیز (کدو کش) _____ 4 کھانے کے چمچ
11. موزریلا چیز (کدو کش) _____ 4 کھانے کے چمچ

ترکیب:

چکن فلنگ کے لئے:

• ایک برتن میں ابلی ہوئی چکن کے ریشے لیں، اس

میں ہری مرچ، نمک، گرم مصالحہ، پیاز، ہرا دھنیا،

دھنیا پائوڈر، لال مرچ کٹی ہوئی اور زیرہ پائوڈر ڈال

کر اچھی طرح ملا لیں۔

ڈو کے لئے:

• ایک برتن میں آٹا لیں اس میں نمک، کھانے کا تیل
ڈال کر ملا لیں۔

• اب اس میں دودھ ڈال کر گوندھ لیں اور 15-20
منٹ رکھ دیں۔

• اس کا پیڑا بنا کر بیل لیں۔

• تیار کی ہوئی چکن فلنگ ڈال کر پھیلا دیں۔

• اب اس میں مزریلہ چیز، اور چیڈر چیز ڈال دیں۔

• ایک اور پیڑا بیل کر اس کو بند کر دیں۔

• توا پر ڈال کر پکا لیں۔

• مزے دار چکن چیز پرائیڈ تیار ہے۔



Chef Club

اسلام علیکم!

ممبرز ہمارا اس گروپ بنانے کا مقصد آپ تک عمدہ اور لذیذ کھانوں کی (Recipes) پہنچانا ہے۔

Chef Club میں ہم نے دو گروپس متعارف کروائے ہیں۔

اس گروپ میں شامل ہونے کیلئے Boys اپنا نام اور اپنے شہر کا نام پرسنل چیٹ میں سنڈ کریں جبکہ

Girls کو اس گروپ میں شامل ہونے کیلئے پرسنل چیٹ میں (Voice Message) کرنا ہوگا

جو مکمل راز میں رکھا جائے گا۔

نوٹ: اس گروپ میں صرف اور صرف (cooking) کی پوسٹ شئر کریں۔ خلاف ورزی کرنے

والے ممبر کو Remove کر دیا جائے گا۔

Group Admin

Ibrahim Chef

0344-1000784